



Hotel Tumski

ZAPRASZA NA

IMPREZĘ
OSTATKOWĄ



*Serdecznie zapraszamy do udziału
w imprezie tanecznej, która odbędzie się
2 marca 2019r. o godz. 20:00
w naszej Sali Bankietowej.*

*Zapewniamy wspaniałą atmosferę!
Przygotowaliśmy dla Państwa
wyśmienite menu.*

Tylko 99 zł/osoba
W cenie bogate menu w formie bufetu



*Rezerwacje:
repcja@hoteltumski.pl
tel. 24 262 90 60*



Menu wieczoru



SAŁATKI I PRZEKĄSKI PODANE NA BUFECIE

Tatar ze świeżo mielonego fileta wołowego, doprawiony czarnym pieprzem i modeńską oliwą, podany z siekaną czerwoną cebulką, marynatami i żółtkiem

Carpaccio z buraka z kozim serem i kiełkami lucerny

Tymbaliki rybne z kolorowymi warzywami

Pasztet z królika z malinową galaretką

Śledzie po „Kaszubsku” z duszoną cebulką i pomidorami

Domowy pasztet z sosem żurawinowym

Roladki z szynki wieprzowej podane z musem chrzanowym zatopione w lekkiej galarecie

Sałatka z kaczką, karmelizowaną gruszką i gorgonzolą, podana z dressingiem malinowym i orzechami włoskimi

Tradycyjna sałatka jarzynowa z roladką z wędzonego łososia

Makaron penne z grillowanym kurczakiem, szpinakiem i cukinią

Carpaccio z tuńczyka w kompozycji sałatki z rukoli, kopru włoskiego i cytrusów

Pieczycwo i masło



DANIA GORĄCE PODANE NA BUFECIE

Gulasz z dziczyzny z warzywami

Zrazy wieprzowe z sosem śmietanowo - pieczarkowym

Zagrodowy kurczak z sosem arrabbiata

Smażony sandacz na warzywnym ratatouille

Pieczone ziemniaki doprawione aromatem podwędzanego
czosnku i ogrodowego kopru

Maślany ryż

Sezonowe warzywa w maślanej emulsji



DESERY PODANE NA BUFECIE

Donaty w trzech odsłonach

Krem bawarski z owocową pianką

Domowe faworki

Muffinki z puszystym kremem

Sernik z bakaliami i aromatem skórki pomarańczowej

Krojone owoce

*Napoje i alkohole zamawiane
i rozliczane indywidualnie u kelnerów*

*Zapraszamy do skorzystania
z oferty rabatowej w naszym barze:
Wyborowa / Bols / Smirnoff - 0,5L
w specjalnej cenie 70 zł*

*Koszt pokoju dwuosobowego
tylko 240 zł ze śniadaniem*

